ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

PROCÉDÉ POUR FAIRE DU VIN DE CHAMPAGNE (1).

Pour trente bouteilles de vin blanc (très-blanc et en bonne qualité), prenez six livres de sucre candi bien pulvérisé et quarante gouttes d'extrait de vanille; mêlez ces deux ingrédiens dans le vin; deux heures après, quand tout est bien fondu et mêlé, on filtre et on met en bouteille. Avant de boucher chaque bouteille, on y met un demi-gros de bi-carbonate de soude et autant d'acide tartrique; on ficelle le bouchon et on couche les bouteilles à plat dans un lieu frais. Au bout de huit jours, ce vin est aussi agréable que celui d'Epernay.

VIN DE MADÈRE.

Pour trente bouteilles de vin blanc, prenez quatre livres de sucre ordinaire, quatre livres de figues sèches, quatre onces de fleur de tilleul, deux gros de rhubarbe orientale, deux grains d'aloès succrotin; on pétrit les ingrédiens dans une bouteille de ce vin, on mélange le tout avec les trente bouteilles, on le fait chauffer sur un feu doux jusqu'à ébullition; on laisse

(1) Il est évident que ce ne sont pas les petits côteaux d'Aï ni ceux d'Epernay qui peuvent produire tous les vins mousseux qui se vendent à Paris, dans toute la France, dans toute l'Europe et dans toutes les quatre parties du monde. La chimie est parvenue à en faire de méconnaissables.

refroidir une heure ou deux; on ajoute deux litres d'esprit de vin; on filtre et on laisse un mois dans un petit tonneau avant de mettre en bouteilles.

VIN DE LACRYMA-CHRISTI.

Pour trente bouteilles de vin rouge, prenez quatre livres de sucre, deux livres de raisin de Corinthe, quatre onces de fleur de pavot, huit gros de saphranum, deux gros de cachou; faites bouillir le tout un instant; laissez refroidir, ajoutez trois litres d'esprit de vin; filtrez, mettez en tonneau, et au bout d'un mois en bouteilles (1).

VIN DE MALAGA.

Pour trente bouteilles de vin blanc, prenez quatre livres de raisin sec de Malaga, six livres de sucre en poudre, quatre gros de cachou et une once de fleur de carthame; pétrissez les ingrédiens dans un peu de ce vin, mélangez et faites chauffer le tout jusqu'à ébullition, laissez refroidir, filtrez, ajoutez deux litres d'esprit de vin, mettez en tonneau, et au bout d'un mois en bouteilles.

PROCÉDÉ POUR CLARIFIER LE VIN.

Pour un muid de vin, prenez une demi-livre d'alun de roche et autant de sucre, réduisez le tout en poudre, jetez-le dans le tonneau et agitez le vin avec un bâton.

(1) Tous ces ingrédiens se trouvent à Paris, chez les épiciers ou droguistes de la rue des Lombards ou de la Verrerie.

Le filtre est une chausse ou sac en étoffe de laine, que l'on double en dedans de deux feuilles de papier blanc non collé.

Autre. Battez bien les blancs de quatre œufs avec une grosse pincée de sel, ou prenez deux pintes de lait bien écrêmé; jetez un de ces ingrédiens dans le tonneau, et agitez le vin : si cela ne suffit pas, jetez une bouteille d'eau bien fraîche dans le tonneau.

POUR RÉTABLIR LES VINS TOURNÉS.

La matière de ces vins est devenue violette ou presque noire, ils ont cessé d'être transparens, leur écume n'est plus rouge et ils ont une saveur désagréable.

Mettez dans ce vin une demi-once d'acide tartrique par hectolitre, et il reprendra son état naturel.

PROCÉDÉ POUR FAIRE DE LA BIÈRE.

Bière de Lyon. Mettez chauffer cinquante litres d'eau avec dix-huit litres de malt (1) sans être concassé, et faites bouillir deux heures; ajoutez quatre onces de houblon, douze grains d'aloès succrotin, un demi-pied de veau, une livre de cassonade; faites bouillir encore une heure, en ayant soin de bien remuer le fond avec une cuiller de bois. Passez ensuite le tout avec un tamis de crin, laissez refroidir; mettez de la levure pour faire fermenter, entonnez et mettez votre bière à la cave. On la colle avec quatre blancs d'œufs et une poignée de sel.

Bière de Lille. Pour la même quantité d'eau, prenez quatorze livres de malt concassé, une livre de houblon, douze grains d'aloès, 2 onces de genièvre, et employez le même procédé que ci-dessus.

(1) Le malt, c'est de l'orge trempé dans de l'eau pendant 30 ou 36 heures, jusqu'à ce qu'on puisse l'écraser avec les doigts. Alors on le retire et on le met en tas de quinze à dix-huit pouces d'épaisseur dans une pièce carrelée, et dans laquelle on maintient une chaleur printannière. Au bout de 30 heures et quelquefois moins, le germe commence à pousser : alors on le remue toutes les heures avec une pelle, afin de faire tout germer également; et quand ce germe est arrivé à la longueur du grain, on le fait sécher au four.

Pour cette opération, il faut 1° une chaudière avec son couvercle; 2° de bonne eau douce et claire de rivière ou de pluie; 3° veiller à ce que l'ébullition soit maintenue à un degré moyen.

BIÈRE ÉCONOMIQUE.

Mettez dans un tonneau cinquante pintes d'eau avec fleurs de violette, de tilleul et de sureau, de chacun une demi-once, et deux pincées de coriandre. Faites-y fondre en même temps cinq livres de cassonade, et ajoutez aussi une bouteille de vinaigre ordinaire; remuez pour mêler le tout et fermez bien. Au bout de quatre jours, tirez à clair et mettez en bouteilles; vous aurez une boisson très-apéritive, très-agréable, très-rafraîchissante, et qui sera de plus en plus gazeuse et pétillante.

Si au lieu de vinaigre vous y exprimez quelques citrons, vous aurez cette limonade gazeuse si recherchée et vendue si chère.

PROCÉDÉ POUR LA CONSERVATION DE LA VIANDE.

A la campagne et dans les localités où on tue rarement, on peut acheter la quantité de viande que l'on désire consommer par semaine ou par mois; on la coupe ensuite en autant de tranches que l'on veut. On saupoudre bien chaque morceau avec du charbon de bois réduit en poudre; on les met dans un vase de grès en ayant soin qu'il y ait un pouce de cette poudre entre chaque morceau; on couvre le vase de manière que l'air ne puisse y pénétrer. On conserve ainsi la viande très-long-temps et aussi fraîche que si elle

venait d'être tuée. On est obligé seulement de la laver avant de la faire cuire. Voilà tout.

POUR CONSERVER LE GIBIER.

Mettez lièvres, perdrix, cailles, gros et menu gibier dans un tas d'orge ou d'avoine, à deux pieds au moins de profondeur : tout gibier se conserve ainsi pendant quinze ou vingt jours.

POUR CONSERVER LE LARD.

Après que le lard a été salé et séché, on le met dans des caisses en enveloppant chaque pièce avec du foin : au bout de l'année, on le trouve aussi frais que le premier jour.

POUR AVOIR TOUJOURS DU BEURRE FRAIS.

Faites fondre deux, trois, quatre livres de sucre à quinze sous dans autant d'eau chaude, et laissez refroidir ce sirop.

Placez votre beurre dans le milieu d'un vase de grès, versez le sirop de manière que le beurre en soit amplement enveloppé. De cette manière le pain de beurre est préservé du contact de l'air et demeure frais. Il faut placer le vase à la cave.

On peut couper tous les jours ce qu'on veut de ce beurre, et remettre le restant dans le sirop qui sert long-temps. Quand il s'aigrit, on l'allonge par deux verres d'eau fraîche et on le fait revenir au feu jusqu'au degré où il était.

POUR CONSERVER LES OEUFS.

Dans la saison où les œufs s'achètent à bas prix, on peut en faire la provision que l'on désire.

Dans de la cendre ou dans du charbon pulvérisé, les œufs peuvent se conserver frais pendant un an sans aucune préparation préalable. Si on les plonge dans de la gomme arabique dissoute à l'eau et qu'on les mette ensuite dans des caisses avec des couches de foin, on peut les conserver deux et trois ans.

POUR CONSERVER LES POMMES DE TERRE.

Creusez un fossé de la profondeur de six pieds, aussi long que vous jugerez convenable ; garnissez-le en dedans de paille ou de feuilles sèches ; remplissez-le aux trois quarts de pommes de terre ; recouvrez le tas avec un peu de paille et de la terre par-dessus ; faites tout autour un autre fossé pour l'écoulement des eaux.

Pour empêcher la fermentation, on a le soin de mettre vers le milieu du tas un tuyau en tôle ou en bois qu'on tient pourtant bouché pendant les grandes gelées.

On peut, par ce même moyen, conserver toutes les racines charnues et juteuses, comme carottes, navets, etc. ; mais il faut placer celles-ci en petits tas : il ne faut pas ôter la terre qui y adhère, leur herbe doit être coupée à un pouce de la racine.

POUR LA CONSERVATION DES FRUITS.

Pour conserver les cerises, les prunes, les abricots avec toute leur beauté et leur goût, cueillez-les avec précaution, un peu avant leur maturité et pendant un jour sec ; faites en sorte que toutes leurs queues soient intactes : placez-les aussitôt et avec soin dans un petit tonneau avec des couches de son ou de charbon pulvérisé, et mettez ce tonneau hermétiquement fer-

mé dans le fond d'un puits ou dans un fosse profond et fraîchement creusé dans la terre. Faites de même pour les raisins, mais il faut qu'ils tiennent au sarment, dont on garnit les bouts avec un peu de cire.

Les abricots, les pêches, les prunes déposés par couches dans des caisses avec du son ou du charbon pulvérisé, peuvent se conserver six mois, et les pommes avec toute leur beauté pendant un an.

Pour conserver les laitues, les pois verts et les haricots pendant cinq ou six mois, on emploie le même procédé que pour les cerises.

Les légumes verts ne doivent jamais être aspergés après qu'ils sont cueillis; cela altère leur saveur. Pour leur redonner une partie de la fraîcheur qu'ils ont perdue, on doit couper le bout inférieur de leur tige et tremper ce bout à fleur d'eau.

FIN.

TABLE.

Pag.

Ephémérides. . . . . j
Pronostics pour le temps. 1
La Clé du bonheur. Première partie. 3
——————— Deuxième partie. 24
——————— Troisième partie. 37
Coup-d'œil philosophique sur l'histoire. 68
Histoire particulière des peuples. 115
Allemagne. 133
Angleterre. 146
Arabes. 129
Assyrie. 119
Athènes. 126
Carthage. 124
Chine. 116
Danemarck. 147
Egypte. 122
Espagne. 145
Etats-Unis. 152
France. 139
Grèce. 126
Italie. 130
Japon. 115
Juifs. 120
Mexique. 152
Norwège. 147

Pays-Bas. 138
Pérou. 153
Perse. 121
Pologne. 131
Prusse. 148
Russie. 150
Scythie. 117
Saint-Domingue. 154
Sicile. 132
Sparte. 127
Turcs. 129
Tableau des professions. 156
Hygiène. 178
Remèdes essentiels à connaître. 193
Economie domestique. 200

FIN DE LA TABLE.

PARTEMENS DE LA FRANCE.

De Melun à Paris, 11: à Meaux, 13: à Versailles, 14: à Chartres, 26. à Orleans, 26: à Auxerre, 30: à Bourges, 43: à Nevers, 47: à Dijon, 64: à Troyes, 24.

De Mende à Paris, 139: au Puy, 20: à Lyon, 51: à Privas, 31: à Valence, 40: à Nismes, 34: à Montpellier, 35: à Alby, 39: à Rodez, 24: à St Flour, 19: à Clermont, 42.

De Montbrison à Paris, 111: à Clermont, 27: à Macon, 35: à Lyon, 17: à Valence, 30: à Privas, 34: à Nismes, 63.

De Mont-de-Marsan à Paris, 190: à Pau, 48: à Auch, 29: à Agen, 19: à Toulouse, 42: à Bayonne, 19: à Bordeaux, 28:

Paris.							
262	Berlin.						
598	607	Constantinople.					
100	220	618	Londres.				
309	562	620	300	Madrid.			
540	300	580	550	849	St Peterbourg.		
333	127	300	360	300	555	Vienne.	
360	227	292	460	420	486	180	Rome.

D'Amsterdam à Paris, 121: à Berlin,

ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE NUEVO LEON
MONTE
BIBLIOTECA PUBLICA
UNIVERSIDAD DE NUEVO LEON
BIBLIOTECA